

VIVA CADA SEGUNDO AQUI DENTRO

MACHADO EXPERIENCE





## **PORK BALLS - 42**

Copa lombo suína defumada por 8h em lenha de macieira, desfiada e recheada com muçarela. Servida com geleia de pimenta. Uma explosão de sabores.







## **PROVOLETA - 46**

Queijo provolone tostado, finalizado com geleia de pimenta e bacon.



## **COUVERT DO CHEFE - 18**

Focaccia de fermentação natural, torresmo e patê de gorgonzola.



## **QUEIJO COALHO - 28**

Queijo coalho tostado e finalizado com mel e chimichurri.



## **CARPACCIO ANGUS - 68**

Lâminas de carne in natura angus. Servido com rúcula, parmesão e molho mostarda e mel.





### **FRITAS DA CASA - 48**

Batata corte fino, coberta com american cheese e pulled pork, finalizada com salsinha verde fresca.



### **LINGUIÇA TOSCANA<sup>(300g)</sup> - 28**

Acompanha farofa e maionese da casa.



### **DADINHO DE TAPIOCA - 36**

Macio e crocante, servido com geleia de pimenta.



### **BURRATA - 79**

Servida com tomates cereja confit, alecrim e alho. Acompanha focaccia.





## TORRESMO

### DA CASA - 38

Panceta defumada com especiarias,  
crocante e saborosa.

## **SALADA BY GUI MACHADO - 44**

Mix de folhas verdes, tomate cereja, palmito em cubos, molho mostarda e mel, bacon, pulled pork e maionese defumada.

## **SALADA CROCANTE - 36**

Mix de folhas verdes, maçã, nozes, iogurte natural, azeite, limão e salsa.



Salada *By*  
Gui Machado







# Experiência Wagyu

Desfrute do melhor que a tradição, aliada à inovação podem lhe oferecer.  
Um convite para redefinir seu conceito de carne de alta qualidade.  
Viva esta experiência.

## **WAGYU KOBEEF (300g) - 308**

Eleita a melhor carne do mundo. Cada corte é uma obra-prima, fruto de uma combinação harmoniosa entre tradição japonesa e a excelência brasileira.

## **WAGYU NIPPO (450G) - 262**

## **WAGYU NIPPO (700G) - 358**

# Experiência Reserve

## **ANGUS LAS PIEDRAS URUGUAY**

Espessa capa de gordura externa, ótimo padrão de marmoreio, alto nível de sabor e maciez. Gado alimentado com grão e pasto, confinado por 200 dias.

## **CHORIZO STEAK RESERVE ( 350g ) - 142**

## **SHOULDER STEAK RESERVE ( 350g ) - 122**

## **PICANHA RESERVE ( 1100g ) - 314**

# Experiência Machado Steak

## **CARNE FLAMBADA NO JACK DANIEL'S - 30**

## **ESCOLHA SUA FACA (FACAS ARTESANAIS EXCLUSIVAS) - 20**

## **FINALIZAÇÃO COM FLOR DE SAL - 8**



## CORTES INDIVIDUAIS

### *FLAT IRON* (350g) - 88

Considerado um dos cortes mais macios, com sabor e marmoreio únicos.

### ASSADO DE TIRAS (450g) - 64

Retirado da costela dianteira do boi, se caracteriza por ser macio, suculento e muito saboroso.

### ANCHO (350g) - 78

Corte clássico Macio suculento e marmorizado.

### BIFE DE TIRA (350g) - 68

Corte nobre do lombo do boi, próximo das costelas. Marmorizado e saboroso.

### DENVER STEAK (350g) - 76

Corte extraído do centro do acém, região de grande concentração de marmoreio.  
Sabor e suculência incontundíveis.

### FILÉ MIGNON (350g) - 98

corte mais macio do boi. sabor unico.

### SKIRT STEAK (350g) - 58

Corte com sabor intenso, maciez e suculência.

## CORDEIRO

### T-BONE (350g) - 84

### FRENCH HACK (350g) - 84

## CORTES PARA COMPARTILHAR

### PRIME RIB (900g) - 138

Corte bovino retirado entre a 5ª e a 11ª vertebra da costela.

### BISTECCA ALLA FIORENTINA (1000g) - 142

Tradicional da região da Toscana, na Itália.

Com três cortes em uma única peça: mignon, contra filé e alcatra.

Caracteriza-se por ser macio, suculento e muito saboroso.

### SHORT RIB (900g) - 128

Corte retirado da parte dianteira do boi, marmorizado e saboroso.

### SUGESTÃO DO CHEFE (1200g) - 144

Consultar cortes disponíveis.

### PICANHA (1000g) - 238

A Rainha do churrasco. O corte mais famoso e aclamado do Brasil.

Sua gordura é essencial para uma carne saborosa e macia.







## PARA ACOMPANHAR

### MIX DE VEGETAIS - 26

Mix de vegetais da estação, finalizados com manteiga e sal de *parrilla*.

### ARROZ STEAK - 14

Arroz branco soltinho e amanteigado.

### FRITAS - 24

Batata corte fino.

### POLENTA - 22

Deliciosa polenta da casa, com muito queijo parmesão e manteiga.

### BATATA AO MURRO - 20

Pequenas batatas inglesas assadas com manteiga e alecrim.

### BEET - 26

Beterraba assada, finalizada com *sour cream*, *chimichurri*, flor de sal e azeite.

### FAROFA TRADICIONAL - 6

### FAROFA DE NACHOS - 8

### PECLES DE PEPINO - 6



## MOLHOS DA CASA

SALSA CRIOULA - 16

CHIMICHURRI BY GUI MACHADO - 18

SWEET CHILLI - 6

MAIONESE - 6

MOSTARDA E MEL - 6

MOLHO BBQ - 6



## RISOTOS E MASSAS

### RISOTO POMODORO - 62

Arroz *carnaroli*, caldo de legumes, tomates pelados, queijo *grana padano* e manteiga. Finalizado com *crostini* de parmesão.

### RISOTO DE BACON E GRANA PADANO - 64

Arroz *carnaroli*, caldo de legumes, queijo *grana padano*, bacon em cubos e manteiga. Finalizado com *crispy* de couve.

### RISOTO DE GORGONZOLA - 66

Arroz *carnaroli*, caldo de legumes, parmesão, gorgonzola, manteiga. Finalizado com gorgonzola e *grana padano*.

### PENNE AL LIMONE - 52

Deliciosa massa italiana. com molho de nata. raspas e suco limão siciliano. manteiga e *grana padano*.

### FETTUCCINE ALLA CARBONARA - 58

Versão Machado Steak do clássico italiano, feito com massa *grano duro*, bacon, gemas e *grana padano*.





# HAMBÚGUER

## MACHADINHO - 48

Pão brioche, hambúrguer Angus 200g, *american chesse* e maionese da casa, cortado ao meio e tostado. Acompanha 200g de fritas.

## PREFERIDO - 58

Pão brioche, hambúrguer Angus 200g, *american cheese*, cebola roxa, bacon em tiras, molho *bbq* e maionese da casa. Acompanha 200g de fritas.

## QUARTEIRAÇO - 56

Pão brioche, hambúrguer Angus 200g, *american cheese*, pickles de pepino, cebola roxa, molho mostarda e mel, *ketchup* defumado e maionese de casa. Acompanha 200g de fritas.

## WAGYU BURGER - 79

Pão brioche, dois hambúrgueres de Wagyu de 165g cada, *american cheese* e maionese da casa. Acompanha 200g de fritas.

## KIDS

## FRANGO E FRITAS - 34

Arroz, fritas, cubos de frango, tomate cereja e farofa.

## MACARRÃO NA MANTEIGA - 28

*Penne grano duro* com manteiga e alho.





## **SOBREMESAS**

### **BROWNIE - 38**

Servido com gelato Italiano bacio de latte, redução de frutas vermelhas e nozes tostadas.

### **EXPRESSO + MINI EXAGERADO GAAFER - 14**

Café Nespresso curto, acompanhado de mini exagerado GAaFeR (consultar sabores disponíveis)

## **SOBREMESA PARA COMPARTILHAR**

### **GRAND GATEAU - 48**

Ganache de chocolate GAaFeR, picolé Bacio de Latte, morangos frescos e leite em pó.

### **GELATO ITALIANO BACIO DE LATTE - 42**

Quatro bolas de gelato. Servido com crumble de canela.

### **CUBETTI DI GELATO - 46**

Gelato italiano Bacio de Latte.





A STEAK HOUSE MAIS CHARMOSA  
DE CANOINHAS E REGIÃO.



COMPARTILHE ESSA EXPERIÊNCIA

